BRASERO
Multi-fonctions

Figuine

Réf. : FI.13411V2

Notice d'utilisation du Brasero

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme Figuine et nous vous en remercions.
Nous avons élaboré cette notice pour vous aider à cuisiner de succulentes recettes.

Avec ce brasero multi-fonctions, vous pouvez réaliser :
des châtaignes grillées
des papillotes
des grillades
des pierrades
des tortillas
des galettes
des crêpes
Des mini hamburgers
Cet appareil est livré avec :
Une base avec résistance et thermostat
Une cuve trouée avec poignées
Une plaque en fonte d'aluminium avec revêtement anti-adhésif réversible : un côté grillade et l'autre côté pierrade
Un couvercle avec poignée
Une spatule en bois
Un râteau à galettes et crêpes en bois
Un accessoire à mini hamburgers
Un coupe châtaignes
Un cordon secteur
Une notice d'utilisation avec indications recettes

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil :

Attention : Danger de brûlures ➔ l'appareil devient brûlant lors de la préparation.
Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cet appareil pour la 1ère fois et relisez les si nécessaire.

Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à la tension d'alimentation locale avant de le brancher.
N'utilisez pas ce matériel si le cordon électrique ou la prise sont endommagés.
N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, toujours en intérieur.
Ceci n'est pas un jouet mais un appareil électrique. Ne laissez pas les enfants se servir de l'appareil sans surveillance.
Débranchez toujours l'appareil par la prise. Ne tirez pas sur le cordon.
Assurez-vous que le cordon soit éloigné de toutes surfaces chaudes.
Débranchez l'appareil tout de suite après utilisation.
N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides ou mouillées.
Gardez à l'abri de l'eau.
Ne jamais plongez la base et le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.

Attention !
Le charbon de bois ou tout autres combustibles comparables ne doivent pas être utilisés dans cet appareil.

Lors de la première utilisation, l'appareil dégage une odeur typique du chauffage électrique. Cette odeur est tout à fait normale et n'a aucune influence sur la qualité des plats réalisés. Elle disparaît après quelques minutes.

Il est vivement recommandé de procéder à un nettoyage de toutes les parties alimentaires mais également de la résistance, de la base, à l'aide d'un chiffon humide, avant la première utilisation.
Aucune pièce de cet appareil ne peut être lavée au lave-vaisselle !

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230V
Puissance nominale : 800W
Dimensions intérieures de la cuve trouée : 24.5 cm (diamètre) x 5 cm (hauteur)
Dimensions intérieures de la plaque réversible : diamètre 26 cm
Longueur du cordon : 1.20m
Matériaux de la base, de la cuve et du couvercle : acier émaillé
Matériaux des poignées de la cuve et du couvercle: bois peint.
Matériaux de la plaque réversible : fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
Homologations : GS
CE

Garantie produit : 1 an

Mode d'utilisation

Quelques exemples ci-dessous d'utilisation de l'appareil.

Griller des châtaignes

La cuve trouée est prévue pour griller environ 500 g de châtaignes, suivant la taille de ces dernières.
Placez la cuve trouée sur la base de l'appareil avec le couvercle.
Préchauffez l'appareil – 5mn environ sur la position HOT
Incisez les châtaignes.
Placez les châtaignes dans la cuve trouée.
Replacez le couvercle pour se protéger des éventuelles projections (les châtaignes peuvent éclater).
Grillez sur position HOT.
Comptez un temps de cuisson variant de 15 à 40mn, selon la taille des châtaignes.
Retournez les châtaignes à l'aide de la spatule en bois toutes les 5 minutes.
Vos châtaignes sont grillées. Nous vous souhaitons une excellente dégustation.

Préparation des papillotes

Principe : cuisson dans du papier d'aluminium fermé hermétiquement.

Possibilités de papillotes de pommes de terre, de poisson seul ou avec aromates, de viande blanche seule ou avec accompagnement , de légumes frais ou de fruits.

Il y va de l'imagination de tout à chacun quant au résultat : des fines herbes, une pointe d'épices ou de crème fraîche feront la différence !

Pour la cuisson : préchauffage : 10 mn, position HOT, cuisson, position WARM.

La qualité (épaisseur) du papier d'aluminium est importante : nous vous conseillons un papier d'aluminium épais pour vous garantir une parfaite étanchéité en cours de cuisson.

Le temps de cuisson dépendra de chaque papillote. Nous vous conseillons pour un premier essai de prendre le temps de cuisson habituel à chaque aliment.

Préparation des grillades

Brochettes, côtes de porc ou de bœuf, saucisses ...Utilisez pour griller, le côté de la plaque cannelée. Ne pas ajouter de graisse.

Pour la cuisson : pré-chauffage et cuisson : position HOT.

Le Brasero peut tout griller !

Préparation de la pierrade

Nous vous préconisons d'utiliser le côté fin de la plaque réversible. Le principe de la pierrade est une cuisson des viandes ou légumes coupés en fines tranches et saisis. Vous pourrez réaliser une pierrade avec de fins filets de viande, de poisson, des gambas, un émincé de légumes, des poivrons, etc....

Pour la cuisson : préchauffage et cuisson : position HOT.

Attention : si vous souhaitez utiliser de l'huile, l'idéal est de badigeonner la plaque avec l'huile de votre choix à l'aide d'un pinceau. Trop d'huile pourrait provoquer des éclaboussures. ou

Préparation des tortillas

C'est une omelette façon espagnole. Selon votre goût, vous pourrez ajouter aux œufs :

- des pommes de terre, poivrons, oignons, chorizo, lardons, fromage, etc.

Badigeonnez la plaque lisse d'huile, placez vos légumes et viande sur la plaque pour une cuisson croquante, (il est possible de précuire les différents ingrédients avant l'utilisation).

Préparez les œufs (2 / pers) comme pour une omelette.

Versez ce mélange sur les légumes et autres ingrédients.

Cuisson et préchauffage (10mn) : position WARM.

Préparation des galettes de sarrasin

Préparez une pâte avec :

250 g de farine

2 œufs

Lait (facultatif)

Eau

Pincée de sel

Dans un saladier, déposez la farine, le sel puis les œufs, mélangez avec un grand verre de lait (facultatif) et continuez le mélange avec de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Laissez reposer de 1 à 2 heures.

Il n'est pas nécessaire de beurrer la plaque lisse (vous pouvez le faire si vous y tenez). versez la valeur d'une louche de la pâte sur la plaque chaude. A l'aide du râteau, étirez celle-ci, laissez cuire quelques instants avant de la retourner.

Pour la dégustation, vous pouvez y ajouter du gruyère, du jambon, des œufs, des légumes etc...

Cuisson et pré-chauffage (10mn) : position HOT.

Préparation des crêpes

A la base, de la préparation de pâte à crêpes :

125 g de farine

3 œufs

¼ de litre de lait

30 g de beurre

1 pincée de sel

Parfum au choix : rhum, vanille, fleur d'oranger….

Procédez comme pour la préparation de la pâte à galettes.

Cuisson et pré-chauffage (10mn) : position HOT.

Pour déguster vous pourrez y ajouter du beurre, du sucre, du chocolat et bien d'autre encore !

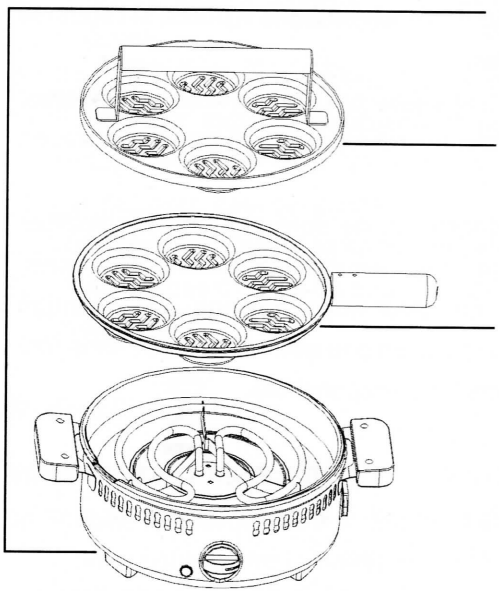
MANUEL D'INSTRUCTIONS

APPAREIL A HAMBURGER

pour Brasero Multifonction

I) Description de l'appareil

1. Base avec résistance, thermostat et voyant lumineux
2. Plaque supérieure antiadhésive à hamburgers avec poignée ergonomique
3. Plaque à hamburgers antiadhésive avec large poignée ergonomique



1. Base avec résistance, thermostat et voyant lumineux

2. Plaque supérieure antiadhésive à hamburgers avec poignée ergonomique

3. Plaque à hamburgers antiadhésive avec large poignée ergonomique

II)Utilisation:

L'accessoire à hamburger est approprié pour la cuisson et les grillades. Il est composé de deux plaques antiadhésives et de six compartiments qui vous permettront de griller côtelettes, viande de bœuf, de dinde, burgers végétariens.

- Avant la mise en marche, lisez soigneusement et entièrement le mode d'emploi et conservez-le.
- Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Ne touchez pas l'appareil ailleurs qu'aux poignées ou sur le bouton de commande, sinon, vous risquez de vous brûler. Ne transportez jamais l'appareil pendant l'utilisation, laissez-le toujours refroidir.
- L'appareil doit être exclusivement connecté à une tension alternative de la tension correspondant à la plaque signalétique.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche si la ligne d'alimentation est endommagée, si l'appareil présente des détériorations visibles, si l'appareil est tombé s'il a été plongé dans l'eau.
- En cas de doute, faites vérifier l'appareil par un service après-vente. L'appareil et son alimentation ne doivent être réparés que par un technicien de service après-vente autorisé.
- Les personnes, y compris les enfants, qui ne sont pas en état d'utiliser l'appareil en toute sécurité, pour des raisons d'aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou pour des raisons de manque d'expérience ou de connaissance ne doivent pas utiliser l'appareil sans être surveillées ou instruites par une personne responsable.
-

A la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté par la voie normale des ordures ménagères mais il doit être déposé à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.
Vous en êtes avertis par le symbole porté sur le produit, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Par la réutilisation, l'exploitation des matériaux ou d'autres formes d'exploitation des vieux appareils, vous apporterez une contribution considérable à la protection de l'environnement. Vous pouvez demander à l'administration de votre commune les lieux de dépôts compétents.

Ⅲ) Mode d'emploi:

1. Placez la base de l'accessoire à hamburger sur la base avec thermostat.
2. Ajoutez la plaque supérieure à hamburgers.
3. Branchez l'appareil sur le secteur. Tournez le bouton sur la position "HOT" afin de préchauffer l'appareil (5-10 minutes).
4. La position "HOT" est adaptée pour la cuisson des hamburgers.
5. La position "WARM" sert à maintenir les aliments au chaud.
6. Après utilisation, tournez le bouton sur la position "MIN" et laissez l'appareil refroidir.
7. Nettoyage de l'appareil: Eteignez-le et débranchez-le du secteur. Ne plongez pas l'unité de base dans l'eau. Essuyez-là avec un chiffon humide.
8. N'utilisez jamais d'objets coupants ou de détergents agressifs pour le nettoyer.
9. Rangez l'accessoire à hamburger dans un endroit propre et sec.
10. Pour éviter toute électrocution, débrancher toujours l'appareil avant de nettoyer et de démonter les éléments chauffants.
11. Ne nettoyer pas ce produit avec un vaporisateur d'eau, à moins que l'élément chauffant et le thermostat aient été enlevés.
12. N'utilisez pas d'objets ou couteaux tranchants, ni d'éponge trop humide sur l'appareil.

Ⅳ) Fonction Grillades:

ACCESSOIRE HAMBURGERS

- Placez la plaque à Hamburgers sur la base, utilisez la spatule en bois fournie pour mettre la bonne quantité de viande dans les compartiments à hamburgers.

  Répétez l'opération jusqu'à ce que les 6 compartiments soient remplis.
- Posez la plaque supérieure sur la préparation et appuyez fermement.
- Préchauffez l'appareil pendant 5 à 10 minutes sur la position « HOT ». Retournez les hamburgers à l'aide de la spatule.

V) Caractéristiques:

Mains: 230 V
Diameter: 26cm
Capacity: 6 hamburgers
Capacity: 500g（chestnuts）

GALAXY LINK INDUSTRIES LTD..
MADE IN CHINA

VI) Tension et type

Voir la plaque signalétique sur l'appareil
Cet appareil est conforme aux directives No 2004/108/EG pour la compatibilité électromagnétique et au No 2006/95/EG pour la sécurité.

Conditions de la garantie

La période de garantie valable en France commence à la date d'achat, selon les conditions suivantes:

Durée de la garantie: 1 an

Prestations au titre de la garantie

A notre convenance, réparation ou échange des pièces présentant un défaut de matériel ou de fabrication, après analyse réalisée par nos soins.

- Prestation au titre de la garantie uniquement sur présentation du bon de garantie. Le bon de garantie est valable s'il est complété lors de l'achat, avec la date, le cachet et la signature du revendeur ou peut-être remplacé par une copie de la facture d'achat. L'appareil doit être retourné dans le carton d'origine.

Le bénéfice de la garantie est réservé à l'acheteur ou au premier utilisateur.
- La réparation ou échange de pièces pendant la période de garantie ne donne pas droit à un prolongement de la période de garantie initiale.
- Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur.
-Toute autre revendication allant au-delà des prestations stipulées ci-dessus est non recevable. En particulier, sont exclues de manière expresse toutes les prestations non prévues (par exemple, réduction de prix ou modification de l'appareil) et toute autre responsabilité dans l'éventualité d'un dommage direct ou indirect résultant de la livraison ou de la mise en service de l'appareil.

La garantie ne couvre pas :

- les éraflures et taches sur l'appareil;
- les dégâts ou dommages résultant d'une erreur d'installation ou de fixation
- les dégâts résultant du branchement de l'appareil sur un réseau électrique non conforme à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil;
- les dommages résultant d'un entreposage inadéquat (oxydation)

Matériaux : toutes les pièces sont inoxydables, résistantes aux denrées alimentaires et neutres pour le goût. Cet appareil répond à la directive ROHS 2002/95/CE (sur les restrictions de l'utilisation des substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques).

Recettes pour réalisation de mini hamburgers :

1) Pour 10 à 15 mini hamburgers:

- 3 pains à hamburgers
- 2 steaks hachés
- 1 échalote hachée
- 10 feuilles de coriandre fraîches
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire (au rayon produits du monde)
- Poivre
- 2 grandes et fines tranches prétranchées de Gouda, d'Edam ou d'Emmental
- 1 cuillère à soupe de moutarde mi- forte
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 15 pics en bois

- **Préparation :** 20 mn
- **Cuisson :** 15 mn
- **Repos :** 0 mn
- **Temps total :** 35 mn

Préparation Mini hamburgers

1. Dans un saladier, pétrir à la main la viande hachée avec l'échalote hachée, la coriandre ciselée, la sauce Worcestershire et un peu de poivre.
Façonner 15 petites boules légèrement aplaties, et les cuire dans l'accessoire à hamburger. Retirer et réserver.

2. A l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre de 5 cm environ, couper des mini disques dans les pains à hamburgers.
Ne trouer qu'une seule tranche à la fois pour obtenir de jolis cercles.
Le "démoulage" est un peu délicat : utiliser la pointe d'un couteau rond pour faire sortir le pain du verre.

3. Avec le même emporte-pièce, couper 15 disques de fromage.
Dans un bol, mélanger la moutarde et le ketchup.

4. Monter les mini hamburgers : un fond de pain, puis un disque de fromage, une petite boule de viande, 1 cuillère à moka de sauce, finir par le pain et traverser le centre avec un pic en bois pour tenir le tout.
Enfourner 10 minutes à 150°C pour finir de cuire la viande, faire fondre le fromage et rendre le pain légèrement croustillant.

5. Servez immédiatement.

Pour finir... Il est possible d'agrémenter cette recette en rajoutant au dernier moment (après cuisson finale) une petite feuille de salade et/ou un morceau de tomate, entre la viande et la tranche de pain supérieure.

2) Galettes/steak de légumes

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 4 pommes de terre
- 3 carottes
- 2 courgettes
- 1 bouquet de persil
- 4 oeufs
- 80 g de parmesan râpé
- huile, sel, poivre

Préparation :

1. Eplucher les carottes et les pommes de terre. Laver les courgettes.

2. Couper tous les légumes en dés et les faire cuire 15 min dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les mettre dans un saladier. Les écraser grossièrement à la fourchette. Laver, sécher, effeuiller et ciseler le persil. L'ajouter dans le saladier.

3. Battre les œufs en omelette et les verser sur les légumes. Ajouter le parmesan, poivrer, mélanger bien.
Façonner des petites galettes de légumes. Brancher le brasero sur la position WARM.

4.. Laisser cuire quelques minutes sans ajouter de matière grasse.